



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

8.5.2024

Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy, Joensuun laboratorio

Jokikatu 8  
80220 JOENSUU

## RUOKAVIRASTON REKISTERISSÄ OLEVAT MENETELMÄT

### elintarvikkeet, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Aerobiset mikro-organismit	ISO 4833-1:2013/Amd. 1:2022	
Bacillus cereus, alustava	NMKL 67:2021	
Enterobakteerit	NMKL 144:2005	
Escherichia coli	NMKL 125:2005, lisävarmistustestinä $\beta$ - glukuronidaasiaktiivisuus	
Hiivat ja homeet	Sisäinen menetelmä, perustuu kumottuun standardiin ISO 7954:1987	
Kloridi	Sisäinen menetelmä, potentiometrinen	
Koagulaasipositiiviset stafylokokit	ISO 6888-2:2021	
Lämpökestoiset kolimuotoiset bakteerit	NMKL 125:2005	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

8.5.2024

Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266:2008, muunneltu	
Rikkivetyä tuottavat bakteerit	NMKL 184:2006	Kala
Salmonella, osoittaminen	ISO 6579-1:2017/A1:2020	
Staphylococcus aureus	ISO 6888-2:2021	
Sulfiittia pelkistävät klostridit	NMKL 56:2015	
Trikiinitutkimus	SFS-EN ISO 18743:2015	Magneettisekoitinmenetelmä

### eläintaudit, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätieto
Salmonella	ISO 6579-1:2017/A1:2020	
Trikiinitutkimus	SFS-EN ISO 18743:2015	

### sivutuotteet, omavalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätieto
Escherichia coli	ISO 16649-2:2001, muunneltu	Sivutuotelain mukaisten biokaasu- ja kompostointilaitosten omavalvontatutkimukset



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

8.5.2024

Salmonella

ISO 6579-1:2017/A1:2020

Sivutuotelain mukaisten  
biokaasu- ja  
kompostointilaitosten  
omavalvontatutkimukset

### **talousvesi, viranomaisvalvonta**

<b>Tutkimus</b>	<b>Menetelmä</b>	<b>Lisätietoa</b>
Escherichia coli	SFS-EN ISO 9308-2:2014	
Escherichia coli	SFS 3016:2011	
Fluoridi	SFS-EN ISO 10304-1:2009	
Hapettavuus (COD-Mn) / KMnO <sub>4</sub> -luku	SFS 3036:1981	
Kloridi	SFS-EN ISO 10304-1:2009	
Koliformiset bakteerit	SFS 3016:2011	
Koliformiset bakteerit	SFS-EN ISO 9308-2:2014	
Pesäkkeiden lukumäärä 22° ja 37°C	SFS-EN ISO 6222:1999	
pH	SFS 3021:1979	
Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266:2008, muunneltu	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

8.5.2024

Sameus	SFS-EN ISO 7027-1:2016
Sulfaatti	SFS-EN ISO 10304-1:2009
Suolistoperäiset enterokokit	SFS-EN ISO 7899-2:2000
Sähkönjohtavuus	SFS-EN 27888:1994
TOC	SFS-EN 1484:1997
Väiriluku	SFS-EN ISO 7887:2012, osa 6

### uima-allasvesi, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Heterotrofinen pesäkeluku 22° ja 36°C	SFS-EN ISO 6222:1999	
Kloori (vapaa, sitoutunut ja kokonaiskloori)	SFS-EN ISO 7393-2:2018, Hach Lange	
KMnO <sub>4</sub> -luku	SFS 3036:1981	
pH	SFS 3021:1979	
Pseudomonas aeruginosa	SFS-EN ISO 16266-2:2021	



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

REKISTERIOTE  
Nimetty tai rekisteröity  
laboratorio

Pvm/Datum/Date

8.5.2024

Sameus

SFS-EN ISO 7027-1:2016

### uimavesi, viranomaisvalvonta

Tutkimus	Menetelmä	Lisätietoa
Escherichia coli	SFS 3016:2011	Ei sovellu STM:n asetuksen 177/2008 mukaiseen uimavesivalvontaan
Escherichia coli	SFS-EN ISO 9308-2:2014	
Suolistoperäiset enterokokit	Enterolert E-Quanti-Tray	Ei sovellu STM:n asetuksen 177/2008 mukaisiin uimavesitutkimuksiin
Suolistoperäiset enterokokit	SFS-EN ISO 7899-2:2000	

Ruokaviraston hyväksymät ja nimeämät laboratoriot on akkreditoitu tai arvioitu standardin ISO/IEC 17025 vaatimusten mukaisesti. Pelkästään trikiinitutkimuksia tekevät laboratoriot voidaan nimetä ilman em. standardin mukaista pätevyysarviointia. Muita ilmoitettavia eläintauteja muista kuin viranomais- ja omavalvontanäytteistä tutkivat laboratoriot ovat Ruokaviraston rekisteröimiä laboratorioita eikä niitä koske akkreditointi- tai arviointivaatimus.

Elintarvike- ja rehututkimusten osalta laboratorion akkreditoidusta pätevyysalueesta löytyy tarkempi tieto siitä, minkä tyyppisiä materiaaleja laboratorio voi kullakin menetelmällä analysoida.